業務用厨房サービス機器基準

JFEA　006-2007

社団法人　日本厨房工業会

［厨房研究会］

本基準は、社団法人日本厨房工業会に置かれた「厨房研究会」により作成されたものです。

本基準は必要により見直しが行われます。最新版は、当工業会に確認してください。

本基準は、本基準で述べる目的に対する最小限の要求事項を定めたものであって、製品の品質、安全、性能を保証するものではなく、また、本基準の適用によって生じたいかなる損害に対しても当工業会は賠償の責を負うものではありません。

目　　次

業務用厨房サービス機器基準

1　目的

この基準は、食品衛生、使用者の安全および環境保全に必要な業務用厨房サービス機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関し、業務用厨房設備機器共通基準で定める共通の項目に追加、削除または置き換える事項を定める。

2　要求される安全

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。

3　適用範囲

この基準は業務用厨房設備機器のうち、業務用厨房サービス機器について適用する。

4　前提条件

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。

5　用語の定義

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目に下記を追加して適用する。

５.５０１　管内洗浄

機器を清掃する際配管内部等のアクセスできない部分を洗浄するため、特別に準備される清掃手段。管内洗浄する例として給水経路、飲料ディスペンサーの飲料配管、ポンプ内部等がある。

6　材料およびその使用

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。

７　構造

業務用厨房サービス機器のうち、飲用ディスペンサーについては業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を下記を除いて適用する。

７．２．１．２　置き換え

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を下記に置き換える。

すべての食品接触面は容易に清掃できる構造にするか､管内洗浄によりアクセスできない部分を清掃できること。また、機能上分解する際工具を必要とする部品（例としてウォーターバルブやレベルセンサー、ポンプハウジング、ポンプ内部の部品等）については、清掃ができる構造とする。水、炭酸水の経路以外の食品面は容易に清掃できる構造とすること。

８　強度

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。

９　性能上の要求事項

性能上の要求事項はない。

１０　取扱説明書および表示

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目に下記を追加して適用する。

１０．１　使用環境の条件

食品衛生上の安全性を維持するため､機器の使用環境の条件を取扱説明書に記載すること。使用環境とは、周囲温度範囲、給水温度範囲、機器に投入する原材料の温度範囲、供給電圧範囲等であるが、その他特有の条件があれば記載する。

厨房研究会構成表

座長	野村　東太	ものつくり大学	学長
委員	鈴木　久乃	女子栄養大学	名誉教授
	伊藤蓮太郎	NPO 法人食品保険料科学情報交流協議会	専務理事
	堀内　春男	(社)日本給食サービス協会	専務理事
	加藤　一隆	(社)日本フードサービス協会	専務理事
	大西　元年	(社)全日本司厨士協会	理事長
	種太由紀子	(有)フードサービス研究所	所長
	平岡　昌哉	鹿島建設㈱	ﾁｰﾌｴﾝｼﾞﾆｱ
	深澤　信生	㈱三栄コーポレーションリミテッド	社長
	藤田京一郎	㈱フジマック	次長

業務用厨房サービス機器 WG 構成表

リーダー	岡田　省三	ニチワ電機㈱	専務
サブリーダー	福島　　亮	福島工業㈱	専務
	鬼頭　義和	ホシザキ電機㈱	主事
	藤沢　明彦	日本調理機㈱	次長

制定日 2007 年 3 月 1 日

社団法人日本厨房工業会

東京都港区東麻布１-２７-８

電話：03-3585-7251

FAX：03-3585-0170

Web：http://www.jfea.or.jp/